

# BIOARABIC PLUS

ESTABILIZANTES

## ESTABILIDAD COLOIDAL

Bioarabic Plus es una goma arábiga que favorece la protección frente a inestabilidades en vino embotellado.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- El uso de Bioarabic Plus en aquellos vinos susceptibles de sufrir inestabilidades o precipitaciones.
- La naturaleza hidrófila de Bioarabic plus preserva la limpidez del vino evitando la precipitación en el vino embotellado, favoreciendo la estabilidad de la materia colorante y protegiendo al vino frente a precipitaciones cúpricas, férricas y proteicas.
- Bioarabic plus respeta del perfil aromático del vino y aumenta ligeramente la untuosidad en boca.

### COMPOSICIÓN

Goma arábiga de Acacia senegal (E-414) (*Acacia verek*) en di-solución al 30%, anhídrido sulfuroso (E-220), ácido cítrico monohidratado (E-330) y ácido L-ascórbico (E-300).

### DOSIS Y MODO DE EMPLEO

70 - 100 ml/hl en vino terminado.

- *Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima.*
- Bioarabic Plus se añade directamente en vino clarificado y filtrado, asegurando una distribución homogénea.
- Debido a su naturaleza coloidal, se recomienda adicionarse inmediatamente antes del embotellado, y después de la última filtración, para evitar pérdida de producto y colmatación de los filtros.

### PRESENTACIÓN

Líquido ligeramente viscoso de color amarillo opalescente. Envase de 24 Kg.

### CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // **Producto alérgeno.***

*Revisión 4 // 02/01/2020.*

**SO<sub>2</sub>**

Alérgenos:  
contiene sulfitos  
[2-4 g/L].